

CAFÉ POMME - GINGEMBRE



CAFÉ À LA CRÈME DE MARRON



CAFÉ LATTE MACCHIATO



CAFÉ CHAUD-FROID À LA VANILLE ET MOUSSE DE LAIT CARAMEL





## Café à la crème de marron

- Temps de préparation : 5 minutes
- Difficulté de réalisation : facile
- Notre mesure pour la cuillère à café est la cuillère *Nespresso*
- Ingrédients pour une tasse Espresso (40 ml)
  - 1 capsule de Volluto (40 ml, soit l'équivalent d'une tasse Espresso)
  - 1 cuillerée à café de lait chaud
  - 2 cuillerées à soupe de mousse de lait
  - 3 cuillerées à café de crème de marron
  - 1 cuillerée à café de brisures de marron glacé

■ Préparez la mousse de lait et réservez. Délayez la crème de marron dans le lait chaud et versez dans la tasse Espresso. Préparez votre café directement sur la crème de marron liquide et mélangez. Recouvrez le café de mousse de lait et saupoudrez des brisures de marron glacé.



## Café pomme - gingembre

- Temps de préparation : 8 minutes
- Difficulté de réalisation : moyenne
- Notre mesure pour la cuillère à café est la cuillère *Nespresso*
- Ingrédients pour une tasse Cappuccino (110 ml)
  - 1 capsule de Decaffeinato Lungo (110 ml, soit l'équivalent d'une tasse Lungo)
  - 1 sachet d'infusion pomme - gingembre
  - 2 cuillerées à café de sirop d'érable
  - 3 cuillerées à soupe de mousse de lait
  - 1 pincée de cannelle en poudre

■ Préparez la mousse de lait, ajoutez la cannelle en poudre, puis réservez. Dans une tasse Cappuccino, déposez le sachet d'infusion et préparez votre café lungo directement dans la tasse. Laissez infuser 4 minutes avant de retirer le sachet, puis ajoutez le sirop d'érable. Recouvrez le café de mousse de lait parfumée à la cannelle. Servez sans attendre.



## Café chaud-froid à la vanille et mousse de lait caramel

- Temps de préparation : 4 minutes
- Difficulté de réalisation : moyenne
- Notre mesure pour la cuillère à café est la cuillère *Nespresso*
- Ingrédients pour un verre de 200 ml
  - 2 capsules de Volluto (80 ml, soit l'équivalent de deux tasses Espresso de 40 ml)
  - 1 grosse boule de glace à la vanille
  - 3 cuillerées à soupe de mousse de lait
  - 2 cuillerées à café de caramel liquide
  - 1 cuillerée à café de pépites de chocolat

■ Préparez la mousse de lait, ajoutez le caramel liquide puis réservez. Préparez ensuite les deux cafés Espresso dans une grande tasse puis versez-les dans un verre bien froid. Ajoutez aussitôt la boule de glace à la vanille dans le café chaud. Recouvrez de mousse de lait parfumée au caramel et décorez de pépites de chocolat. Servez accompagné d'une cuillère !



## Café latte macchiato

- Temps de préparation : 3 minutes
- Difficulté de réalisation : facile
- Ingrédients pour un verre à recettes *Nespresso* (350 ml)
  - 1 capsule de Ristretto (40 ml, soit l'équivalent d'une tasse Espresso)
  - 150 ml de lait froid

■ Remplissez le verre à recettes *Nespresso* de 150 ml de lait frais et faites-le mousser. Préparez ensuite un espresso dans une tasse Espresso et versez-le dans le verre le long du bord en utilisant le dos d'une cuillère pour obtenir un bel effet trois couches.

CAFÉ GLACÉ À LA PÊCHE



CAFÉ COLA ÉPICÉ



CAFÉ CHAUD-FROID À LA FRAMBOISE



CAFÉ COCO GLACÉ À LA BANANE





## Café cola épicié

- Temps de préparation : 6 minutes
- Difficulté de réalisation : moyenne
- La préparation de cette recette nécessite l'utilisation d'un shaker.
- Notre mesure pour la cuillère à café est la cuillère *Nespresso*.
- Ingrédients pour un verre à recettes *Nespresso* (350 ml) :
  - 1 capsule de Decaffeinato Lungo (110 ml, soit l'équivalent d'une tasse Lungo)
  - 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
  - 1 petit bâton de cannelle
  - 3 graines de cardamome
  - 1 cuillerée à café de sirop de sucre de canne
  - 100 ml de soda au cola bien frais
  - 3 à 4 glaçons
- Déposez la badiane, la cannelle et la cardamome dans une grande tasse et préparez votre café Lungo. Laissez infuser les épices 4 minutes avant de les retirer. Ajoutez le sirop de sucre de canne puis versez le café parfumé sucré dans un shaker. Ajoutez 3 à 4 glaçons et secouez énergiquement pour rafraîchir la boisson. Versez le café froid dans un verre à recettes *Nespresso* bien froid puis complétez avec le soda au cola. Servez très frais avec une paille !



## Café coco glacé à la banane

- Temps de préparation : 10 minutes
- Difficulté de réalisation : moyenne
- La préparation de cette recette nécessite l'utilisation d'un mixer.
- Notre mesure pour la cuillère à café est la cuillère *Nespresso*.
- Ingrédients pour 2 verres de 150 ml :
  - 6 capsules de Volluto, Livanto ou Decaffeinato (240 ml, soit l'équivalent de 6 tasses Espresso de 40 ml)
  - 1 demi-banane bien mûre
  - 1 cuillerée à café de sucre roux
  - 2 cuillerées à soupe de lait de coco
  - 4 glaçons
- Préparez les cafés puis mélangez soigneusement le lait de coco au café chaud. Mixez ce mélange avec la demi-banane coupée en petits morceaux et le sucre roux. Rajoutez les 4 glaçons et mixez à nouveau pour rafraîchir la boisson. Servez dans des verres à cocktail bien froids.



## Café glacé à la pêche

- Temps de préparation : 8 minutes
- Difficulté de réalisation : moyenne
- La préparation de cette recette nécessite l'utilisation d'un shaker.
- Notre mesure pour la cuillère à café est la cuillère *Nespresso*.
- Ingrédients pour un verre à recettes *Nespresso* (350 ml) :
  - 2 capsules de Livanto (80 ml, soit l'équivalent de deux tasses Espresso de 40 ml)
  - 1 étoile de badiane (anis étoilé)
  - 1 cuillerée à soupe + 1 cuillerée à café de sirop de pêche
  - 50 ml de yaourt à boire à la pêche
  - 3 à 4 glaçons
  - 3 cuillerées à soupe de mousse de lait
  - Petits éclats d'amandes ou de noisettes pour la décoration
- Préparez votre café dans une grande tasse et ajoutez une étoile de badiane. Laissez-la infuser 5 minutes avant de la retirer. Versez ensuite le café parfumé dans un shaker et secouez-le énergiquement avec des glaçons afin de le refroidir. Versez la cuillerée à soupe de sirop de pêche et le yaourt à boire à la pêche dans le café froid et secouez à nouveau énergiquement. Servez dans un verre à recettes *Nespresso* bien froid. Déposez un peu de mousse de lait sur la surface (mousse de lait préalablement adoucie par 1 cuillerée à café de sirop de pêche). Décorez la mousse de lait avec les petits éclats d'amandes ou de noisettes.

Verre : *Nespresso* - Serviette : Libeco



## Café chaud-froid à la framboise

- Temps de préparation : 5 minutes
- Difficulté de réalisation : facile
- Ingrédients pour un verre (200 ml) :
  - 1 capsule de Vivalto (110 ml, soit l'équivalent d'une tasse Lungo)
  - 2 à 3 cuillerées à soupe de mousse de lait
  - 1 grosse boule de glace à la framboise
  - 1 feuille de menthe
- Préparez la mousse de lait, ajoutez la feuille de menthe finement ciselée puis réservez. Préparez le café Lungo dans un verre. Recouvrez de mousse de lait parfumée à la menthe et déposez délicatement la boule de glace à la framboise sur la mousse. Servez sans attendre.

Verre : Santou